



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Denominación legal: Rellena de pimiento

Descripción del producto: Aceitunas verdes deshuesadas rellenas con pimiento en líquido de gobierno

Marca: Zambudio

Fabricante: Aceitunas Y Encurtidos Zambudio S.L. R.S.I 21.1.328/MU

Calibres: 281/300, 201/220

Formatos pasteurizados: A-20(5.000 g), galón(2.500 g)

Formatos no pasteurizados: Cubos 16l(10.000 g), PET 700(400 g), barriles(154 kg)

Composición e ingredientes: Aceitunas deshuesadas(85%), pimientos rojos cinta(15%), agua, sal, potenciador de sabor E-621, regulador de pH E-270, acidulante E-330, conservante E-202 y antioxidante E-300

Información nutricional: Composición nutricional por 100 g de producto; kcal 137, kJ 565, grasas totales 12,5 g, de las cuales grasas saturadas 2,32 g, hidratos de carbono 4,8 g, de los cuales azúcares 0,05 g, proteínas 1,2 g, sal 2,29 g

Identificación del lote: Lxxxy, donde "xxx" es el número de día del año, "y" codifica el último dígito del año de fabricación del producto

Consumo preferente: Producto no pasteurizado, 9 meses. Producto pasteurizado, 3 años. Mantener en lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. Una vez abierto mantener refrigerado 15 días máximo

Alérgenos: *Contiene sulfitos*

Vereda de la Cruz, 42, 30161
Llano de Brujas, MURCIA

T.(+34) 968 30 11 64
F.(+34) 968 30 40 53

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: RELLENA DE PIMIENTO **REVISIÓN 3ª, MAYO 2018**

Uso esperado: Producto para consumo directo. Las características organolépticas del producto pueden verse alteradas después de la fecha de consumo preferente. Producto destinado al público en general, con excepción de infantes (bajo supervisión adulta) y personas hipertensas

Parámetros organolépticos:

Textura: firme al tacto

Color: amarillo pajizo y rojo

Sabor: característico

Olor: característico

Parámetros físico-químicos: pH 3,82, acidez láctica 0,55%, cloruros 2,30%, SO_3^{2-} < 100 mg/Kg

Parámetros microbiológicos: Enterobacterias < 10 ufc/g, aerobios mesófilos < 150 ufc/g, mohos y levaduras < 500 ufc/g, salmonella ausencia en 25 g, listeria ausencia en 25 g

Normativa legal: R.D. 123/2001 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 176/2013 reglamentación técnico sanitaria, R.D. 142/2002 aditivos alimentarios, R.D. 140/2003 agua de consumo humano, R.D. 3484/2004 manipuladores de alimentos, C.E. 2073/2005 características microbiológicas, C.E. 1169/2011 etiquetado, C.E. 22/2014 materiales contacto con alimentos

Proceso de elaboración:

